Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 2206-1 (2011) (Arabic): PREPARED MEATS: MEAT TREATED WITH SALINE SOLUTIONS AND HEAT TREATED (Draft Standard)



BLANK PAGE





PROTECTED BY COPYRIGHT

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع نهائي

GSO 5/FDS…….. / 2011

اللحوم المجهزة ـ
اللحوم المعالجة بالمحاليل الملحية والمعاملة حرارياً
PREPARED MEATS: MEAT TREATED WITH SALINE SOLUTIONS AND HEAT TREATED

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة الخليجية.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عـضويتها الأجهـزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنيـة رقم ٥ " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجـات الغذائيـة والزراعيـة" بإعـداد هـذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل (المملكة العربية السعودية) وقـد تـم إعـداد المـشروع بعـد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة(قياسية / لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئـة رقم (   )، الذي عقد بتاريخ   /   /   هـ ، الموافق   /   /   م.

اللحوم المجهزة ـ
اللحوم المعالجة بالمحاليل الملحية والمعاملة حرارياً

تاريخ الاعتماد من مجلس الإدارة :

صفة الإصدار

اللحوم المجهزة :

اللحوم المعالجة بالمحاليل الملحية والمعاملة حرارياً

١- المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة القياسية باللحوم المعالجة بالمحاليل الملحية والمعاملة حرارياً مع التدخين أو بدونه والمنتجة من اللحوم المبردة أو المجمدة للأبقار ، أو الجاموس ، أو الابل ، أو الأغنام ، أو الطيور الداجنة ، أو الأرانب والمعبأة في عبوات مناسبة .

٢- المراجع التكميلية :

١/٢ GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .

٢/٢ GSO 592 " طرق أخذ عينات اللحوم ومنتجاتها " .

٣/٢ GSO 1794 " علب الصفيح المستديرة ذات القطعتين المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية "

٤/٢ GSO655 " الطرق الميكروبيولوجية لفحص اللحوم و الأسماك والقشريات و منتجاتها " .

٥/٢ GSO 20 " طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية " .

٦/٢ GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .

٧/٢ GSO 22 " طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية " .

٨/٢ GSO ISO 2918 " اللحوم ومنتجاتها- تقدير محتوي النيتريت-طريقة مرجعية "

٩/٢ GSO 993 " اشتراطات ذبح الحيوان طبقا لأحكام الشريعة الإسلامية " .

١٠/٢ GSO 7 95 " طرق اختبار مضادات الاكسدة المسموح باستخدامها فى المنتجات الغذائية ".

١١/٢ GSO 839 " عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة " .

٢/١٢ GSO 1863 "عبـوات المـواد الغذائيـة – الجـزء الثـاني : العبـوات البلاستيكية – اشتراطات عامة "

٢/١٣ GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجيه للمواد والسلع الغذائية – الجزء الأول " .

٢/١٤ GSO 988 " حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية – الجـزء الأول "

٢/١٥ GSO 998 " طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها فى المواد الغذائية " .

٢/١٦ GSO CAC/MRL 02 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الأدوية البيطريـة في الأغذية ".

٢/١٧ GSO/CAC 193 " مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية".

مشاريع المواصفات القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ :

٢/١٨ الكشف عن لحم الخنزير في الأغذية .

٢/١٩ الكشف عن دهن الخنزير فى الأغذية .

٢/٢٠ الحدود القصوى لبقايا مبيدات الافات في المنتجات الزراعية والغذائية-الجزء الثالث.

٢/٢١ طرق الكشف عن الحدود القصوى لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الغذائية".

٢/٢٢ كشف و تقدير بقايا الأدوية البيطرية في الأغذية .

٣- الـتعـاريـف :

٣/١ لحم معالج بالمحاليل الملحية ومعامل حرارياً : منتج غذائي محضر من قطع مختـارة من جزء محدد أو أكثر من الذبيحة والخالية من العظام و الغـضاريف و الأربطـة و الأحشاء وتجهز بمعالجتها بالمحاليل الملحية وتعامل حرارياً مـع التـدخين أو بدونـه وتكون معبأة في عبوات مناسبة .

٢/٣ المحلول الملحي : محلول يحضر بنسب معينة من الماء والملح والذي قد يضاف إليه الأملاح القاعدية المساعدة على احتباس الماء والمواد الحافظة والمضادة للأكسدة والتوابل ومحسنات الطعم ويستخدم هذا المحلول في معالجة قطع اللحم إما بالنقع أو بالحقن .

٣/٣ لحم غير مخلوط معالج بالمحاليل الملحية ومعامل حرارياً: بند ١/٣ محضر من جزء واحد من الذبيحة مثل الصدر أو الفخذ أو الخواصر أو الأكتاف بحيث يمكن ذكر اسم هذا الجزء مع نوع اللحم في تسمية المنتج .

٤/٣ لحم مخلوط معالج بالمحاليل الملحية ومعامل حرارياً: بند ١/٣ محضر من قطع مختلفة من الذبيحة وتقتصر تسمية المنتج فيها على ذكر نوع اللحم المستخدم فقط.

٥/٣ شرائح لحم معالج بالمحاليل الملحية ومعامل حرارياً : بند ٣/٣ أو ٤/٣ بعد تقطيعه على شكل شرائح وتعبئته في عبوات مناسبة مفرغة من الهواء .

٤- المتطلبات :

يجب أن تتوافر في اللحوم المعالجة بالمحاليل الملحية والمعاملة حراريا المتطلبات التالية :

١/٤ أن تكون اللحوم المستخدمة في تصنيع المنتج ناتجة من حيوانات مذبوحة طبقاً لما ورد في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (٩/٢) .

٢/٤ أن تكون اللحوم المبردة أو المجمدة المستخدمة في تصنيع المنتج وكذلك جميع المكونات والإضافات الأخرى مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها.

٣/٤ أن يجهز المنتج طبقاً للشروط الصحية المذكورة في المواصفة القياسية الخليجية المشار إليها في البند (٦/٢) .

٤/٤ أن يكون المنتج خالياً تماماً من لحم و دهن الخنزير أو مشتقاتهما .

٥/٤ أن يكون اللحم المستخدم في تصنيعها من نوع واحد .

٦/٤ أن يكون للمنتج النكهة الخاصة بنوع اللحم الذي انتج منه ونكهة التدخين المميزة في حالة تدخينه .

٧/٤ أن يكون قوام المنتج متجانساً وله صفة التقطيع على شكل شرائح أو قطع .

٨/٤ أن يتراوح لون السطح الخارجي للمنتج بين البني الفاتح والبني الغامق وأن يتكون هذا اللون نتيجة للمعاملة الحرارية المناسبة و/ أو التدخين الطبيعي .

٩/٤ أن يكون المنتج خالياً من المواد الملونة الاصطناعية .

١٠/٤ يجب أن يكون المنتج خالياً من الشوائب والمواد الغريبة والروائح غير المقبولة كما أن السطح الخارجي له يجب أن يكون جافاً خالياً من اللزوجة أو علامات الفساد الأخرى.

١١/٤ يجب أن يتم تداول ونقل وخزن اللحوم المستخدمة أثناء كافة مراحل التصنيع وحتى البدء بعمليات التدخين أو المعاملة الحرارية بشروط تمنع حدوث أي تلوث أو فساد أو تلف فيها وعلى أن لا تزيد درجة حرارة هذه اللحوم و المحاول الملحي المستخدم في المعالجة خلال دورة التصنيع على ٤ س.

١٢/٤ أن تكون المعاملة الحرارية كافية لتأمين سلامة وصلاحية المنتج للاستهلاك الادمي .

١٣/٤ أن لا تقل نسبة اللحم في المنتج عن ٨٠% ولا تقل نسبة بروتين اللحم في المنتج بعد استبعاد الدهن منه عن ١٦%.

١٤/٤ ألا يزيد محتوى الرطوبة في المنتج على أربعة أمثال محتواه من بروتين اللحم +١٠% .

١٥/٤ ألا يزيد الحد الأعلى للملوثات والسموم على تلك الحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية بند (١٧/٢) .

١٦/٤ ألا تتعدى الحدود الميكروبيولوجية في المنتج الحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (١٣/٢)

١٧/٤ ألا تتعدى بقايا المبيدات في المنتج الحدود القصوى المذكورة في المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والمذكورة في البند (٢٠/٢) .

١٨/٤ ألا تتعدى بقايا الأدوية البيطرية في المنتج الحدود القصوى المذكورة في المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والمذكورة في البند (١٦/٢) .

١٩/٤ ألا يتعدى مستوى الاشعاع في المنتج الحدود القصوى المسموح بها طبقاً لمشروع المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند(١٤/٢) .

٢٠/٤ المواد المضافة :

١/٢٠/٤ المواد الحافظة :

- ملح نيتريت الصوديوم و/ أو البوتاسيوم على أن لاتزيد نسبته في المنـتج النهـائي على ١٢٥ جزء في المليون مقدره على أساس نيتريت الصوديوم .

٢/٢٠/٤ مضادات الأكسدة :

- حمض الاسكوربيك و/ أو حمض الايزواسـكوربيك و أملاحهمـا مـن الـصوديوم والبوتاسيوم على أن لاتزيد نسبتها في المنتج منفردة أو مجتمعه على ٥٠٠ جزء فـي المليون مقدرة على أساس حمض الاسكوربيك .

أو

- حمض الاريثروبيك و/ أو حمـض الايزواريثروبيـك وأملاحهمـا مـن الـصوديوم والبوتاسيوم على أن لا تزيد نسبتها في المنتج منفردة أو مجتمعة على ٥٠٠ جزء فـي المليون .

٣/٢٠/٤ مواد احتباس الماء (مواد رابطة للماء):

-أملاح الصوديوم أو البوتاسيوم أحادية وثنائية وعديدة الفوسفات على أن لا تزيد نسبة إضافتها منفردة أو مجتمعة على ٣٠٠٠ جزء في المليون مقدرة على أسـاس خـامس أكسيد الفوسفور .

٤/٢٠/٤ مواد مغلظة للقوام :

- الاجار أو الكاراجينان حسب ظروف الإنتاج الجيد .

-ألجينات أملاح الصوديوم و/ أو البوتاسيوم على أن لا تزيد نسبتها في المنتج على ١٠ جزء في المليون .

٥/٢٠/٤ المواد الكربوهيدراتية :

السكروز - الدكستروز - اللاكتوز - المالتوز - الجلوكوز – العسل على أن لاتزيد نسبة إضافتها منفردة أو مجتمعة على ٣,٥% .

٦/٢٠/٤ المواد المنكهة :

-التوابل والبهارات .

- النكهات الطبيعية أو المطابقة للطبيعية } حسب ظروف الإنتاج الجيد .

- محاليل التدخين الطبيعية .

٧/٢٠/٤ المواد المساعدة للنكهة :

- جلوتامات احادي الصوديوم } علي ألا تزيد نسبة إضافتها منفردة أو

- جوانيلات ثنائي الصوديوم } مجتمعة علي ٥٠٠٠ جزء بالمليون.

- انوسينات ثنائي الصوديوم

٢١/٤ اللحوم المستوردة المعالجة بالمحاليل الملحية والمعاملة حرارياً :

يجب أن تنطبق عليها جميع البنود من ١/٤ الى ٢٠/ إضافة الى ما يلي:

١/٢١/٤ لا يجوز استيراد هذه المنتجات من أي بلد توجد به أمراض وبائية منصوص عليها في نظام الحجر البيطري المعمول به في الخليج ألا بعد أخذ موافقة مسبقة مـن الجهـات المختصة .

٢/٢١/٤ أن تكون الإرسالية مصحوبة بشهادة معتمدة ومصدق عليها من السفارات الخليجيـة أو من ينوب عنها تثبت أن اللحم المستخدم في تصنيعها ناتج من حيوانات تم ذبحها فـي مذبح رسمي طبقاً لأحكام الشرعية الإسلامية وتثبت تاريخ الذبح ونوع الحيـوان كمـا تثبت أن المنتج سليم وصالح للاستهلاك الآدمي .

٣/٢١/٤ أن تكون الإرسالية المستوردة مصحوبة بشهادة منشأ معتمدة ومـصدق عليهـا مـن السفارات الخليجية أو من ينوب عنها توضح الجهة المستورد منها .

٥ - أخذ العينات :

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٢/٢).

٦- طرق الفحص و الاختبار :

١/٦ طرق الفحص

١/١/٦ يتم الكشف عن الحدود الميكروبيولوجية طبقا للمواصفة القياسية الخليجية والمـذكورة في بند (٤/٢).

٢/١/٦ يتم تقدير العناصر المعدنية الملوثة طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بنـد (٥/٢).

٣/١/٦ يتـم الكشف عـن المواد الملونة طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٧/٢).

٤/١/٦ يتم تقدير محتوي النيتريت طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٨/٢).

٥/١/٦ يتم الكشف عن مضادات الأكسدة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة فـي (١٠/٢) .

٦/١/٦ يتم الكشف عن لحم الخنزير طبقا للمواصفة القياسية الخليجية التـي تعتمـدها الهيئـة والمذكورة في بند (١٨/٢).

٧/١/٦ يتم الكشف عن دهن الخنزير طبقا للمواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئـة و المذكورة في بند (١٩/٢).

٨/١/٦ يتم الكشف عن بقايا مبيدات الآفات طبقا للمواصفة القياسية الخليجيـة التـي تعتمـدها الهيئة و المذكورة في بند (٢١/٢).

٩/١/٦ يتم الكشف عن بقايا الأدوية البيطرية طبقا للمواصفة القياسية الخليجية التـي تعتمـدها الهيئة و المذكورة في بند (٢٢/٢).

١٠/١/٦ يتم الكشف عن حدود المستويات الاشعاعية طبقـا للمواصـفة القياسـية الخليجيـة و المذكورة في بند (١٥/٢).

٢/٦ الاختبارات

تجرى على العينة الممثلة المأخوذة طبقاً للبند رقم ٦ في هذه المواصفة القياسية جميـع الاختبارات اللازمة لتحديد مدى مطابقتها لجميع البنود الواردة في هذه المواصفة.

٧- التعبئة والنقل والتخزين :

مع عدم الأخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بنـود (٣/٢ ، ١١/٢ ، ١٢/٢) . يجب أن تتوافر في تعبئة ونقل وتخزين اللحوم المعالجة بالمحاليـل الملحية والمعاملة حرارياً ما يلي:

١/٧ التعبئة :

١/١/٧ أن تكون العبوات المستخدمة في التعبئة نظيفة ومصنوعة من مواد مناسبة لاتؤثر على خصائص جودة المنتج وسلامة تداوله تحت ظروف التخزين والنقل والتداول .

٢/١/٧ إذا كانت عملية التعبئة النهائية للمنتج تتم بعد المعاملة الحرارية فيجـب القيـام بهـذه العملية في أماكن خاصة معزولة عن مناطق التصنيع مع التأكد مـن إتمامهـا خـلال أقصر مدة زمنية ممكنة تحت الظروف الصحية المناسبة.

٣/١/٧ يجب أن تعبأ الشرائح أو القطع المعدة في المصنع لبيع التجزئة في عبـوات مناسـبة مفرغة من الهواء تؤمن حماية المنتج من التلوث أو التلف خلال التداول.

٢/٧ النقل والتخزين :

١/٢/٧ أن يتـم نقل وتخزين هذه المنتجات عند درجات حرارة تتراوح بين الصـفر إلـى ٥ س

٢/٢/٧ أن يتم النقل أو التخزين بوسائل تحمي المنتج من الفساد أو التلف .

٣/٢/٧ ألا تزيد فترة صلاحية المنتجات المعبأة في عبوات مفرغة من الهواء علي ٣ أشهر.

٤/٢/٧ ألا تزيد فترة صلاحية المنتجات المعبأة في عبوات مفرغة من الهواء بعد نزع غلافها على ٧٢ساعة وشرط أن تظل مبردة ومحمية من الهواء المباشر طيلة هذه الفترة .

٥/٢/٧ ألا تزيد فترة صلاحية المنتجات المعلبة على ٩ أشهر.

٨- البيانات الإيضاحية :

مع عدم الاخلال بما جاء في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة فـي البنـد (١/٢) يجب أن يوضح في بطاقات العبوات البيانات التالية :

١/٨ أسم المنتج ونوع اللحم المستخدم ونسبته مع التقيد بما ورد في البند ٣ من هذه المواصفة

٢/٨ نسبة الدهن في المنتج وبخط واضح .

٣/٨ نسبة الملح في المنتج وبخط واضح.

٤/٨ المواد الرابطة والمالئة والحافظة المضافة ونسبتها .

٥/٨ ظروف التخزين والتداول مع مراعاة البند ٤/٢/٧ من هذه المواصفة

المصطلحات الفنية

Cured meats.. لحوم معالجة

Saline solution...محاول ملحي

Smooking..تدخين

Vacuum .... مفرغ من الهواء

Prepared meats .... لحوم مجهزة

Canned .... معاب

Fillers ....مواد مالئة

Binders... مواد رابطة

الـمـراجـع

- نة دستور الأغذية ، الينورم ٨٣/١٦ تقرير الدورة العشرين للجنة دستور الأغذية عن تصنيع اللحوم ومنتجات الدواجن

Codex Alimentarius Commission Alinorm 83/16 Report of the Twelfth Session of the Codex committee on processed Meat and poultry products.

- معهد الأ اث ال يطا (الليذرهيد) تقارير التشريعات الغذائية رقم ٦ ا عادن الثقيلة الأغذية الطبعة الثانية ١٩٨٦

Leatherehead Food R.A. Food Legislation Surveys No . 6. Heavy Metals in Foods .Second Edition, 1986.

- نة دستور الأغذية ١٩٩١/١١ الدورة الثالثة والعشرين نة دستور الأغذية عن ا واد ا ضافة وا لموثة

Codex Alimentrarius commission 11/1991 codex committee on Additives and contaminants Twenty-Third session

- لة نة دستور الأغذية ١٩٩٤/١٠

Codex Alimentrarius volume 10/1994

صفحة :١٩ – ٣٠ . مواصفة عن قطع اللحوم ا عا ة و ا طهية – ١٩٨١/٩٨

Page: 19- 30 Codex Standard for cooked cured chopped meat 1981/98